



St-MANG® Ein Stück echtes Allgäu.

Wiesn Hot Dog mit St. Mang Rubius würzig

 25 Minuten  2 Portionen  Einfach



Zutaten

- 1 St. Mang Rubius würzig
- 2 frische Laugenstangen
- 2 EL süßer Senf
- 4 EL Krautsalat
- 4 Radieschen
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 4 kleine Rostbratwürstchen
- 2 EL Röstzwiebeln



Zubereitung

1. Radieschen und Schnittlauch waschen. Radieschen und Rubius in Scheiben, Schnittlauch in feine Ringe schneiden
2. Laugenstangen längs aufschneiden, sodass die Hälften noch zusammenhängen und mit süßem Senf bestreichen. Mit Krautsalat und Radieschen belegen.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürstchen darin rundherum braten, bis sie knusprig sind. Käsescheiben auf die Würstchen legen, einen Schuss Wasser in die Pfanne geben und einen Deckel daraufsetzen, bis der Käse geschmolzen ist.
4. Überbackene Würstchen auf die belegten Laugenstangen geben. Hot Dogs mit Röstzwiebeln und Schnittlauch toppen.

